la quale è molto stimabile per i suoi frutti. Infatti in tutti i giardini nostri è coltivata per il consumo che se ne fa come condimento dei cibi, e perchè ogni pianta suole dare molto profitto, producendo gran quantità di questi frutti.

Quando questi sono piccoli, si sogliono anche candire o confettare in altra maniera, ma per questo scopo sarebbe da proferirsi una varietà descritta dal Volcamer col nome di *limone aguzza appetito*, il quale non suole oltrepassare la grossezza di una noce, ed ha la buccia sottile, aromatica, ed un muschiata.

Oltre il consumo che si fa dei limoncelli di Napoli per condimento di certe specie di cibi particolarmente, e a preferenza anche degli altri limoni, si prescelgono questi per le scottature o infusioni acquose a caldo, le quali si bevono indolcite, nelle tossi, e nei raffreddori, e ciò, perchè la scorza molto aromatica e di un odore per questa parte più amabile, rende simili bevande più gustose e più delicate.

P. Tofani dis. Gius. Pera inc.

CITRUS MEDICA *Limon Calaber*
Limoncello di Napoli

M. A. S.